35e Année. — Tome LXIX. N° 1790 Paris, 18 Octobre 1928

# REVUE DE VITICULTURE

## UNE JOURNEE DE VENDANGES EN CHAMPAGNE

Les vendanges en Champagne ont commencé d'une façon générale le lundi 1er octobre, sauf dans la région dite « Montagne de Reims », où les grandes maisons ont décidé d'attendre encore quelques jours, les conditions atmosphériques restant favorables et la qualité des vins ne pouvant que gagner à une maturation plus poussée des raisins de Pinot noir.

Aimablement convié par l'Union des Sommeliers de Paris à accompagner la troupe nombreuse de ses membres qui a visité le vignoble champenois ce premier jour d'octobre, j'ai pu me rendre compte, cette fois encore, du souci qu'elle a d'instruire ses adhérents *de auditu* et surtout *de visu*.

Une des grandes maisons de commerce de Champagne, la firme Piper Heidsieck (Kunkelmann et Cie), de Reims, avait pris l'excellente initiative d'inviter l'Union à passer une journée entière dans le vignoble champenois. Remettant sans doute à une autre époque la visite des caves et des ateliers de dégorgement, d'habillage et d'expédition, ses dirigeants ont voulu que les sommeliers de Paris apprissent d'abord à connaître le vignoble, les procédés de culture et de récolte des raisins Pinots qui donneront plus tard le grand champagne. La collaboration du professeur Louis Mathieu, ami de notre *Revue*, directeur de l'Institut œnotechnique de France, a permis de donner à cette visite son véritable caractère d'enseignement, les explications techniques étant données sur place, au moment le plus opportun.

C'est ainsi qu'après une longue randonnée sur la route de Paris à Châlons, la longue caravane des autocars et des voitures particulières, partie de bon matin des grands boulevards parisiens, fait sa première halte entre Cramant et Avize. L'itinéraire choisi a laissé les visiteurs apprécier la situation et l'état du vignoble de la vallée de la Marne depuis la région de Château-Thierry jusqu'à Epernay. La « Côte des blancs », complantée surtout en Pinot blanc Chardonnay, est abordée dans son versant oriental, ce qui donne une bonne occasion de remarquer la division du vignoble en petites parcelles, la disposition des vignes à flanc de coteau et l'aspect typique d'un coteau champenois couronné de bois ; cet aspect est particulièrement séduisant et instructif à la fois.

C'est dans la vigne même que M. L. Mathieu, attentivement écouté par près de cent quarante auditeurs, donne les indications générales relatives à l'historique, à la géologie, la climatologie, l'ampélographie et la culture du vignoble champenois. Il a soin d'insister sur les difficultés d'une telle culture, à la limite d'extension de la vigne et de prévenir son auditoire que 1928, où les vendanges s'effectuent dans d'excellentes conditions, est loin, malheureusement, de représenter la moyenne habituelle. Il rappelle que les années précé-

*Cliché P. Marsais.*

Fig. 5.543. — Conférence aux Sommeliers parisiens, à Cramant-Avize, par le Professeur L. Mathieu.

dentes ont été désastreuses, du fait des intempéries, des parasites animaux et végétaux et qu'il est grand temps qu'une bonne année vienne enfin apporter à la fois quantité et qualité.

Le sommaire de la causerie de M. Mathieu est d'ailleurs le suivant :

**Historique.** — La Vigne la plus ancienne. — Empreintes de l'époque tertiaire. — Périodes gauloise, romaine, moyen âge. Les monastères, Dom Pérignon.

**Le sol.** — Terrain crétacé, la craie.
Eboulis tertiaires. — Sables de Rilly pour verreries, cendres pyriteuses. — La flore. — Le pinot et le calcaire.

**Le climat.** — Exposition est et sud des coteaux.
Température élevée en été, froide en hiver. — Les gelées, paragelées, l'altitude et finesse de parfums des fruits.

**Les cépages.** — Pinot noir et pinot blanc.
Les porte-greffe. — Les cépages légaux.

**Régions viticoles de Champagne délimitées.**

**La culture.** — Préparation du sol. — Pépinières, vignes en foule, en routes, sur fil de fer, etc.
Façons culturales : le provignage ancien, bêcheries, labours, taille, engrais, magasins.
Traitements contre l'Oïdium, Mildiou, les insectes.
La vendange, l'outillage, hordons, l'épluchage.

Un jeune vigneron champenois, M. Brisson, fit ensuite la démonstration des systèmes de taille appliqués en Champagne : type ancien et de plus en

*Cliché P. Marsais.*

**Fig. 5.544. — Démonstration de la taille en Champagne, par M. Brisson, fils, aux Sommeliers parisiens; vigne française *en foule,* assiselée.**

plus rare des vignes françaises non greffées et assiselées (provignées), types introduits depuis la reconstitution en vignes greffées sur plants américains (taille de Chablis et taille en cordon de Royat et, plus rarement, taille Guyot).

En même temps, les sommeliers assistent à la cueillette des raisins et prennent contact avec les « hordons » (équipes de vendangeurs) déposant dans les paniers des raisins parfaitement sains et appétissants.

Avant de déjeuner dans le cellier de la maison Piper Heidsieck à Avize, transformé pour la circonstance en une vaste salle de banquet, les visiteurs voient arriver les mannequins et les caques au vendangeoir, peser chaque panier et régler exactement à 4.000 kilogrammes la charge d'un pressoir à étiquets (à calandre). La manœuvre du treuil qui permet d'exercer la pression sur le « marc », manœuvre effectuée par une équipe de vignerons exercés, intéresse les sommeliers, qui doivent assister, dans l'après-midi, au fonctionnement d'appareils mécaniques et électriques plus modernes.

Le banquet est somptueux. Les discours y sont brefs et peu nombreux, l'atmosphère familiale et cordiale ayant été créée, avant les premiers plats, par une allocution très applaudie de M. le marquis d'Aulan, remplaçant M. Kunkelmann empêché. Le Brut 1925 de la maison Piper Heidsieck est particulièrement apprécié ; ce grand vin est abondamment servi aux hôtes qui se rendent compte qu'il accompagne fort bien la plupart des plats.

En sortant de table, un nouvel arrêt devant le pressoir ; on observe aussi les caques de raisins arrivées pendant le repas et le résultat du pressurage. La « charge » de 4.000 kilogs doit donner 10 pièces de cuvée, 2 pièces de première taille, 1 pièce de deuxième taille et des rebêches. Le débourbage se fait dans les cuves d'attente, la fermentation se fait en fûts de 200 litres au vendangeoir ou au cellier de la maison de commerce.

La caravane s'achemine ensuite, à vive allure, vers les principaux vignobles qui, entre la Marne et la Vesle, contournent la montagne de Reims. On brûle

*Cliché P. Marsais.*

Fig. 5.545. — Vendanges à Trépail, où les Sommeliers visitent un vendangeoir de la Maison Piper-Heidsieck.

Ay et, par Mareuil, Tours-sur-Marne et Bouzy-Ambonnay, on atteint Trépail où un nouvel arrêt permet de pénétrer dans les vignes et de voir un autre vendangeoir. Villers-Marmery, Verzy et Verzenay sont les centres principaux traversés sur le flanc Est de la Montagne de Reims.

Mailly, Ludes, Chigny-les-Roses offrent un panorama superbe, verdoyant, de vignobles en parfait état, qui semble s'étendre jusqu'à Reims, déjà estompée dans le soir qui commence. A Rilly-la-Montagne, dernier arrêt avant de

prendre le chemin du retour, l'on admire l'installation moderne (pressoirs mus par l'électricité) de la maison Piper-Heidsieck, tout prêts à fonctionner et attendant les raisins généreux.

Le retour vers Epernay se fait par la route Nord-Sud, qui traverse la Montagne de Reims. A Champillon, la vue sur les méandres de la Marne, l'église de Hautvillers, berceau du Champagne, et, en face, sur la ville d'Epernay et la Côte blanche, est vraiment superbe.

Mais l'heure est tardive et c'est en hâte que les autos nous conduisent à la Ferté-sous-Jouarre où a lieu le dîner d'adieu. Là, le propriétaire de l'hôtel de l'Epée, M. Truchet, ancien chef de cuisine du G. Q. G. français, a organisé un banquet succulent, avec l'aide de son chef, M. Le Breton, qui fut lui-même chef de cuisine du quartier général de la 6e armée. Les « as » de la profession de sommelier sont traités par les « as » de la cuisine française. Le résultat est particulièrement sympathique. Le Brut 1919 de la Maison Piper-Heidsieck, à son tour, a la parole. Il est apprécié, lui aussi, comme un très grand vin.

M. le marquis Suarez d'Aulan remercie cordialement les sommeliers de leur visite. Le président de l'Union des Sommeliers, Emile Carme, dont la grande Presse vient de vanter les mérites à l'occasion de la réouverture du restaurant Noël Peter's, dans un de ces toasts dont il a le secret, exprime les sentiments de tous envers les dirigeants de la maison Piper-Heidsieck, M. Kunkelmann et M. d'Aulan, leurs collaborateurs principaux, M. Bangerter, directeur général ; M. Darbre, chef des caves, et M. Collot, directeur de la maison de Paris, envers le professeur Mathieu et les représentants de la presse politique et technique qui ont accompagné les excursionnistes. Il est vivement applaudi.

M. Mathieu résume ce qui a été vu dans la journée et conclut en développant les points suivants de son exposé :

**Vinification et conservation des vins.** — Aux vendangeoirs, pressoirs spéciaux, débourbage, en pièces.
Aux celliers : fermentation à basse température, soutirage de Noël, sélection des vins, rôle des réserves.

**Champagnisation.** — Les caves dans la craie, sélection des procédés. — Préparation des cuvées. — Tirage en bouteilles. — Prise de mousse. — Affinement. — Dégorgement. — Dosage par liqueur d'expédition.

**Conditions spéciales** concourant à la qualité du champagne et assurant un monopole de fait :
1° Adaptation millénaire du cépage au sol et au climat ;
2° Pinot et calcaire ;
3° Sol blanc, latitude élevée donnant climat spécial ;
4° Caves idéales et sélection séculaire des soins aux vins.

C'est au grand vin de champagne et à la prospérité de la Maison Piper-Heidsieck qu'est battu le dernier ban, avec enthousiasme, par les hôtes très satisfaits d'une si belle journée, pleine d'enseignements et qui laissera dans la mémoire de tous un profond et reconnaissant souvenir.

P. Marsais,

*Ingénieur agronome.*

## LE VIN D'HYBRIDE P. D. EST-IL DE QUALITE COMPARABLE A CELUI DES VINIFERAS FRANÇAIS ?

La question ainsi posée est susceptible de réponses diamétralement opposées. Un Pinot donnera à Beaune un vin incomparablement supérieur à celui du meilleur des hybrides planté dans le Charollais, mais, plantons ce Pinot dans cette même région, la distance entre les deux qualités se raccourcira terriblement.

Le Pinot est d'ailleurs un plant extra fin qui n'a aucun similaire nulle part.

Il faut dire une fois de plus que les personnes qui croient sincèrement à l'avenir très brillant des hybrides, ne proposent, pour le moment, aucun numéro pour remplacer les viniferas fins qui d'ailleurs doivent leurs qualités beaucoup plus ou sol qu'au plant, ce qui assurera indéfiniment la suprématie des vins de France dans le monde.

Si l'on étudie la généalogie des hybrides et que l'on compare les vins des divers numéros entre eux, on est obligé de reconnaître que la théorie suivant laquelle l'hybride devait être soit à vin foxé, soit sans résistance aux maladies est inexacte et qu'il faut considérer au moins comme très approchée de la vérité, celle de Naudin, qui veut qu'il n'y ait pas mélange des caractères, mais juxtaposition et peut-être plus exactement superposition, et alors l'obtention d'un vin à goût non foxé devient possible, ce qui ne veut pas dire qu'il sera facile d'obtenir, un jour ou l'autre, un hybride ayant exactement le goût d'un Pinot, d'un Gamay ou d'un Cabernet, mais il y a une grande quantité de goûts différents qui sont agréables au palais ; les viniferas en sont la preuve.

M. Vincens croit, si l'on en juge par son article paru dans le N° 1780, que le goût des consommateurs français s'est modifié et oblitéré peu à peu par les mélanges de vins d'hybrides à des vins français.

Je crois, bien qu'il ne s'écarte pas beaucoup de la vérité, qu'il y a une nuance qu'il est bon de faire ressortir. Il est actuellement fort difficile de trouver dans les cafés de second ordre, les plus nombreux, du bon vin blanc du Mâconnais sans le goût de fox dû au mélange avec le détestable Noah cultivé sur de très grandes surfaces dans la vallée de la Saône. Le client ne s'est pas habitué à ce goût, mais il le supporte par obligation parce que le commerce ne lui en donne pas d'autre à un prix abordable.

Si l'on voyage dans la Drôme, l'Ardèche et l'Isère, on est à demi empoisonné par les goûts d'Othello, d'Herbemont et de Clinton, mais pourquoi avoir attendu cinquante ans pour protester contre les vins d'hybrides ? Serait-ce parce que depuis peu de temps, on a obtenu avec les numéros récents des vins vraiment bons qu'il est urgent de discréditer le vin d'hybrides en général, de faire décréter par les Chambres, si besoin est, que vin d'hybrides doit vouloir dire mauvais vin ?

Si l'on met à part les deux régions citées et la Haute-Garonne, le paradis des hybrides en raison de la violence des attaques du Mildiou sur les Viniferas, la surface plantée en hybrides qui est certainement moins de un demi pour cent pour toute la France, est absolument insignifiante et la quantité de vin produit, bu en grande partie par le personnel de l'exploitation même, ne saurait modifier en aucune manière le goût du vin de viniferas.

Les attaques contre les vins d'hybrides ressemblent beaucoup à un procès tendancieux.

Ils affirment en effet de plus en plus leurs qualités et si les Méridionaux les voient avec crainte, ce sont eux qui font leur succès. C'est dans le Var qu'une cave a pu vendre cette dernière saison son vin d'hybride (1.000 hectolitres) 35 francs l'hecto plus cher que son vin de viniferas et le vin de viniferas du Var est considéré comme un des bons vins bourgeois du Midi.

Le vin de Jacquez, un hybride, donne un vin très recherché qui, cette année, a été vendu 300 francs l'hectolitre lorsque le vin d'Aramon se vendait 135 à 150 francs. C'est un vin moins dur et plus agréable de goût, tout hybride qu'il soit, que le vinifera Bouschet qui tend à le remplacer parce que peut-être encore plus coloré et aussi plus gros producteur.

Bien que l'Argentine nous ait emprunté nos meilleurs viniferas, elle plante aussi des hybrides, je suis bien placé pour le savoir, et, si elle en plante, c'est pour les mêmes raisons que la plupart des vignerons français, les maladies, la rareté de la main-d'œuvre, la surproduction en sont les causes.

Si le vin en trop grande quantité se vend trop bon marché, il faut en produire davantage et à moins de frais pour pouvoir équilibrer son budget, le sentiment ne met pas de beurre sur la tartine de pain. C'est pour cette raison aussi que l'on a planté dans le Midi sur d'énormes surfaces l'Aramon à petit vin sans cachet, sans couleur, mais qui donne jusqu'à 350 et même 400 hectolitres à l'hectare d'un vin de 5 à 6° et alors pour pouvoir vendre et transporter ce canevas de vin, il faut le mélanger à des vins de Jacquez, de Bouschet, de Seibel 2007, etc., tous pas très bons par eux-mêmes, mais qui rendent marchand un produit qui ne le serait pas sans eux, et l'on peut même affirmer que certains hybrides genre Jacquez donnent au vin quelconque le parfum qui lui manque, car ce goût de framboise commun à d'autres hybrides étant dilué rappelle assez bien le goût du Cabernet.

Ce qui a faussé le goût du consommateur, c'est le vin de certaines régions et de certains plants analogues au Grand Noir qui ne donnent que des vins grossiers, mais que les marchands de vin ont appris à doser savamment et ce dosage garnit la caisse mieux qu'un bon vin nature.

Et puis, ce goût français est-il bien vraiment faussé ? J'ai vu bien des gens habitués à boire du vin très ordinaire d'hybrides et cela ne les empêchait pas de se délecter d'une bouteille de Corton ou même de Château-Lafite.

La C. G. V. du Midi y est allée plus carrément en demandant l'interdiction de la plantation des hybrides. Je ne suis qu'un écho, car elle ne m'a pas pris pour confident, en tout cas la commission interministérielle a été saisie de la question.

Si certains Allemands et certains Roumains désirent cette interdiction chez eux, c'est probablement qu'il y a un intérêt pour cela ; la Suisse aussi avait formulé cette interdiction, mais elle y a renoncé depuis trois ans déjà.

M. Vincens veut bien nous dire qu'il ne s'agit plus d'interdire à quiconque de planter la vigne qu'il lui plaira, mais... oui, il y a un mais... mais difficile à formuler.

Moi je crois que le Midi serait satisfait si on lui réservait la production exclusive du vin de table et de café ; il renoncerait aux vins accompagnant les huîtres et le rôti.

A lire l'article de M. Vincens, on serait tenté de croire que les hybrides rouges ne donnent que des vins teinturiers épais, fades et durs, tandis qu'ils sont l'infime minorité ; depuis cinq ans, je cherche un bon hybride teinturier, eh bien, je dois dire que je n'en ai pas encore trouvé de parfait, il y a toujours un petit défaut qui me fait rechercher un numéro meilleur ; il y en a cependant qui donnent du vin meilleur que les hybrides viniferas Bouschet, et absolument résistants au Mildiou ; mais ils n'en donnent pas en aussi grande quantité et les hybridophiles sont gens difficiles à satisfaire.

J'ai par contre trouvé un bon nombre de numéros à excellent vin riche en alcool et de belle couleur, d'autres donnent des vins moyennement colorés, comme le Gamay, exemple S. 7349 dont le goût est si dénué de fox qu'il faut un palais bien exercé pour déceler son origine d'hybride américano-français.

M. Vincens veut éduquer les palais des dégustateurs, mais qui sera le professeur ? Ne serait-il pas le représentant d'une idée plus que d'une autre ? Certainement que si, puisqu'il faut habituer peu à peu les consommateurs à boire du vin de vinifera pur. Mais quel vinifera ? Du vin d'Aramon, de Grand Noir, de Cabernet, de Gamay, car aucun n'a le même goût et le vin de Gamay des côtes de Roanne, d'Iguerande, de Mailly ou de Saint-Nizier n'a aucun point de ressemblance avec celui du Beaujolais ou des Côtes du Cher ; le palais habitué au Beaujolais trouvera toujours inférieure l'immense majorité des vins du Midi, malgré que ces derniers soient plus colorés et plus alcooliques et s'il les compare à un petit Aramon, ce sera désastreux et alors il ne faudra choisir que des Méridionaux pour ce grand jury.

Les bons dégustateurs sont les commerçants qui savent très bien apprécier les bons vins lors même qu'ils n'en vendraient pas souvent et j'abonderai volontiers dans la manière de juger de M. Vincens, c'est-à-dire éliminer, s'il est possible, les variétés à vin de qualité inférieure qu'ils soient hybrides ou viniferas. Il faut aussi soustraire le dégustateur à ses convictions faites d'avance en ne lui permettant pas de reconnaître de visu quelle classe de vin il va déguster et pour cela les bouteilles viniferas et d'hybrides divers entremêlées ne devraient porter qu'un numéro d'ordre ; je crois bien que dans ces conditions des lumières s'éteindraient et des étoiles naîtraient.

Je rééditerai ce qui a déjà été dit bien des fois : si le vin d'hybrides n'est pas bon et que les plants ne soient que de médiocres producteurs, il n'y a pas grand'chose à craindre pour l'existence des viniferas ni pour leur bon renom et s'il est bon il fera sa place au soleil malgré tout ce que l'on pourra

dire contre lui et ses détracteurs plus ou moins officiels devraient se rappeler que seule l'hybridation a permis d'améliorer une quantité de produits agricoles, que la vigne ne doit pas faire exception, et méditer ce qui vient d'arriver au préfet de la Nièvre au sujet de l'électrification des campagnes.

Il voulait, évidemment par ordre, empêcher de vendre l'électricité aux agriculteurs soixante centimes le kilowatt-heure parce que toutes les autres sociétés formées sous la tutelle gouvernementale dépensent quatre ou cinq fois plus de capital pour armer un secteur, les dépensent-elles ? et font payer le kilowatt-heure 2 fr. 50 à 3 francs.

Cela n'est pas peu de chose et représentera avec une dépense de un million de kilowatts rien moins qu'un trop payé par les paysans de vingt milliards de francs annuels qui profiteront aux parasites de la politique de l'assiette au beurre.

Un ingénieur tenace qui aurait conservé la vie à 5 ou 6 millions d'hommes, dont un million de Français, et terminé la guerre deux ans plus tôt s'il n'avait eu à lutter contre l'ostracisme basé sur un intérêt de caste que même le Président de la République, M. Poincaré, n'a pu vaincre à cette époque, a fini par obtenir gain de cause pour son secteur électrique. La frayeur du scandale est parfois le commencement de la sagesse.

J.-F. Ravat,
*Ingénieur civil des Mines.*

# ACTUALITÉS

**Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole du Tarn (J. Tibbal). — Appellations d'origine en Bourgogne (Dr Ozanon). — Les vins eudémisés sont naturels et propres à la consommation. — Importation des rhums cubains (M. D.). — Révision des baux à ferme de longue durée (M. D.). — Ecole de bergers à Rambouillet. — Sorties, consommation et stocks en fin de campagne viticole (H. A.).**

**Situation viticole et vinicole du Languedoc.** — La cueillette des raisins blancs, clairettes, picpouls, bourrets, se termine dans de bonnes conditions pour la vinification des vins blancs.

Les raisins muscats de Frontignan donneront un excellent vin naturel de liqueur. Dans la région de Banyuls, la qualité sera bonne aussi. Ces vins de liqueur de la région méditerranéenne de la France, faits avec des raisins bien mûris par les chauds rayons du soleil, sont bien supérieurs à certains vins étrangers, dont la consommation est pourtant grande dans notre pays.

Les décuvaisons de vins rouges terminées, on constate une très bonne qualité, avec degré moyen.

Les viticulteurs vont pouvoir s'occuper de leur vignoble ; mais comme le bas Languedoc possède beacoup d'oliviers, on procède en ce moment à la cueillette des olives vertes qui sont vendues dans le commerce pour la consommation, après une préparation.

Les oliviers ne sont pas chargés en fruits. Les intempéries de la fin du printemps et les grandes chaleurs de l'été ont été nuisibles aux oliviers, qui avaient pourtant bien fleuri.

Les olives n'étant pas abondantes sur l'arbre, on les paie, prises à la pro-

priété aussitôt après la cueillette, à raison de 300 à 360 francs les 100 kilogs.

Il restera peu d'olives pour l'huile, dans notre région.

On va procéder dans le vignoble à faire les trous pour le remplacement des ceps morts.

Ce travail doit être fait de préférence avant que les feuilles tombent, afin de voir plus facilement les pieds à remplacer. De plus, il est utile que les trous restent un certain temps ouverts pour aérer, assainir la terre.

Il faudra aussi, avant la fin du mois, tailler long, les vignes auxquelles on veut appliquer les traitements au sulfate de fer, par le procédé Rassiguier. Traitement qui a donné de très bons résultats, pour les vignes sujettes à la Chlorose.

Nous devons signaler que le sulfate de fer même appliqué en hiver par pulvérisation ou badigeonnages aussitôt après la taille courte, donne de très bons résultats pour fortifier les ceps. Ils ont l'avantage aussi de détruire une grande quantité de larves et d'insectes nuisibles.

Les déclarations de récoltes ne sont pas encore faites ; mais nous pouvons dire que nos prévisions se sont réalisées.

La récolte du Languedoc sera un peu supérieure à celle de l'année dernière, sans atteindre le rendement d'une bonne récolte.

Nos marchés vinicoles continuent à être très calmes. Les propriétaires récoltants, qui ont voulu attendre que leur vin soit fait pour le proposer à la vente, refusant au début de la vendange des prix de 20 francs le degré, ne trouvent pas preneur à 18. Un certain nombre cèdent à 17 francs. Dans le Gard, il y a eu quelques ventes de mal logés à 16 francs le degré.

Le commerce continue à offrir des prix à l'hectolitre, suivant la qualité et la couleur du vin, sans tenir rigoureusement compte du degré.

On offre 150 francs l'hectolitre nu pris à la propriété, pour des vins titrant dans les environs de 9° (de 8° 1/2 à 9° 1/2). L'ensemble de la propriété résiste encore à ces prix.

Une fois tous les vins logés et soutirés, nous prévoyons une période très calme pour la vent edes vins de notre région. — E. F., *propriétaire-viticulteur.*

**Situation viticole du Tarn.** — Dans le Tarn et le Gaillacois, les vendanges sont terminées pour les plants rouges, la cueillette des blancs est très avancée. Ces travaux se sont effectués par un temps splendide, sec et chaud.

La récolte est très abondante, atteignant et dépassant parfois 100 hectolitres à l'hectare.

Le vin sera de bonne qualité et, croyons-nous, d'un degré élevé.

Nous avons eu cet été une sécheresse intense, extraordinaire, qui a duré quatre mois. Du 2 mai au 30 août, il n'est pas tombé ici une goutte de pluie. De cet état de choses, il est résulté que nous n'avons pas eu de maladies cryptogamiques, pas de Mildiou, très peu d'Oïdium, quelques rares et tardives éclosions d'Eudémis.

En somme, année heureuse, rémunératrice et profitable pour le viticulteur.

Si le beau temps actuel persiste encore quelques jours, les vins blancs de Gaillac seront de qualité supérieure et feront prime sur le marché.

Les prix des vins rouges et blancs ne sont pas encore bien établis, les ventes ne portant que sur quelques excédents ; commerce et propriété s'observent et attendent.

En dehors de la vigne, toutes les autres récoltes ont été abîmées par la sécheresse. Le blé n'a donné qu'un faible rendement, pommes de terre, maïs, haricots presque rien, fourrages brûlés et rôtis. — J. Tibbal.

**Appellations d'origine en Bourgogne.** — Le Bureau de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la défense du Vin de Bourgogne croit devoir rappeler :

1° Que par application de la loi du 22 juillet 1927, les hybrides produc-

teurs directs n'ont droit à aucune appellation d'origine, et que les coupages avec les vins provenant de ces cépages font perdre tout droit à une appellation, — toute infraction à cette règle, dans les régions délimitées ou non, étant susceptible d'entraîner des poursuites correctionnelles, par application de l'article 8 de la loi du 6 mai 1919 ;

2° Que tout viticulteur qui entend vendre sous appellation, doit indiquer celle-ci dans sa déclaration, sous peine de poursuites correctionnelles, — que cette appellation ait été ou non consacrée par un jugement de délimitation ;

3° Que les stocks doivent être déclarés non en bloc, mais avec la ou les appellations sous lesquelles ils avaient été déclarés à la dernière récolte ;

4° Que toute appellation doit être accompagnée de l'indication du volume de vin qu'elle couvre ;

5° Que toute appellation régionale, sous-régionale, communale, cadastrale, déclarée à la mairie, doit être accompagnée du nom du cépage producteur, sous peine de poursuites correctionnelles, par application de l'article 22 de la loi du 6 mai 1919, — étant entendu que le cépage ne doit figurer ni sur la pièce de régie soumissionnée par le récoltant, ni aux entrées du registre du négociant en gros, ni sur la pièce de régie soumissionnée par celui-ci (exception faite pour les communes visées au jugement de Beaune du 24 avril 1925, comme il sera dit ci-après) ;

6° Que sous peine de poursuites correctionnelles, l'appellation d'origine déclarée à la mairie ou celle plus générale résultant des usages locaux, loyaux et constants, doit figurer sur la pièce de régie soumissionnée par le récoltant vendeur.

*Yonne* — Conformément aux conclusions de la Commission Mixte, et jusqu'à nouvel ordre, tous les vins de l'Yonne peuvent être déclarés comme Bourgogne.

En vertu de l'accord intervenu le 8 septembre 1928, entre les intéressés, les appellations : Chablis-Villages, Petit Chablis et Chablis-Villages Supérieur sont supprimées, — étant entendu que les négociants détenteurs de ces appellations pourront encore les écouler jusqu'à complet épuisement de leurs stocks.

Les viticulteurs de Chablis, Beines, Béru, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Courgis, Floys, Fontenay, Fyé, La Chapelle-Vaupelteigne, Lignorelles, Ligny, Maligny, Milly, Poilly-sur-Serein, Poinchy, Préhy, Rameau (hameau de Collan), Villy, Viviers, — doivent déclarer leurs beaunois sous l'appellation Chablis, — l'appellation : Grand Chablis étant réservée pour la production de ce même cépage, récoltée dans les lieux dits ou sections cadastrales nommément désignés par l'Union des Propriétaires-Vignerons de Chablis.

Les exploitants des communes ci-dessus désignées et ceux de la commune de Chitry, peuvent déclarer le produit de leurs autres cépages, sous l'appellation : « Bourgogne des environs de Chablis », ou sous l'appellation « Bourgogne ».

*Côte-d'Or.* — Conformément à sa doctrine, et en l'absence de jugement définitif de délimitation (sauf celui de Beaune dont il sera question ci-après), l'U. V. C. B. estime que :

1° Tous les cépages français, purs ou en mélange, doivent être déclarés sous l'appellation Bourgogne tout court, sans l'adjonction d'aucun qualificatif, tel que : « Ordinaire, Grand Ordinaire » ;

2° L'appellation locale ou communale ne peut être attribuée qu'au produit du pinot ou du chardonnay ;

3° Les cépages autres que le pinot ne peuvent bénéficier de l'appellation communale tout court ou complétée par le nom du cépage, ou par un adjectif tel que : « Ordinaire, Grand Ordinaire » ;

4° Les passe-tous-grains ne peuvent bénéficier de l'appellation communale complétée ou non, — mais peuvent être déclarés comme Bourgogne tout court ou Bourgogne passe-tous-grains ;

5° Les appellations : « Côte de Beaune, Côte de Nuits » ne peuvent être utilisées que pour le produit du pinot.

Cependant, le jugement de Beaune du 24 avril 1925, actuellement définitif, stipule que pour les communes de Vosne-Romanée, Santenay, Chassagne-

Montrachet, Saint-Aubin, Puligny-Montrachet, Auxey-Duresses, Monthélie, Beaune, Savigny-les-Beaune, Chorey, Pernand-Vergelesses, Pommard, Aloxe-Corton, Ladoix-Serigny, Corgoloin, Comblanchien, Premeaux, Nuits-Saint-Georges, Flagey-Echézeaux, Vougeot, Meursault, Saint-Romain, Mavilly, Corpeau, les déclarations doivent être faites comme suit :

1° Les pinots rouges ou blancs peuvent seuls bénéficier de l'appellation Bourgogne ou de l'appellation communale tout court, ou de l'appellation cadastrale, c'est-à-dire de l'appellation du cru ;

2° Les gamays et les melons peuvent être déclarés comme Bourgogne ordinaire, ou Bourgogne-gamay, ou Bourgogne-melon, — ou sous l'appellation communale ou cadastrale suivie d'un des deux qualificatifs : *a*) ordinaire, *b*) gamay ou melon ;

3° Les passe-tous-grains peuvent être déclarés comme « Bourgogne passe-tous-grains » ou « Bourgogne Grand Ordinaire », ou sous l'appellation communale ou cadastrale suivie de « passe-tous-grains » ou de « Grand Ordinaire » ;

4° Les aligotés peuvent être déclarés comme « Bourgogne Grand Ordinaire » ou « Bourgogne aligoté », ou sous l'appellation communale suivie de « Grand Ordinaire » ou de « Aligoté ».

L'U. V. C. B. recommande de ne pas utiliser les noms de cépages comme appellations d'origine, étant entendu que cependant dans tous les cas, le nom du cépage doit figurer sur la déclaration de récolte en regard de l'appellation utilisée.

*Saône-et-Loire.* — Conformément à sa doctrine et conformément aux jugements de délimitation actuellement définitifs, l'U. V. C. B. informe que :

1° L'appellation Bourgogne appartient à tous les cépages français de la Saône-et-Loire entière, jusqu'à nouvel ordre ;

2° Les appellations « Côtes Chalonnaises et Bourgogne » appartiennent aux communes nommément désignées par le jugement de Chalon-sur-Saône du 9 novembre 1922 et à toutes les communes du canton de Saint-Gengoux-le-National (arrondissement de Mâcon), par jugement du tribunal de Mâcon en date du 7 décembre 1922 ;

3° L'appellation Mercurey est réservée au produit du pinot, récolté sur la commune de Mercurey, et sur certaines parties des communes de Bourgneuf-Val-d'Or et de Saint-Martin-sous-Montaigu, désignées par le jugement de Chalon-sur-Saône du 29 mai 1923 ;

4° En ce qui concerne les Côtes Chalonnaises et la région de Dezize-les-Maranges, l'appellation communale appartient aux seuls produits du pinot, — l'appellation communale complétée ou non ne pouvant être utilisée pour le produit d'autres cépages ;

5° Les appellations « Côtes Mâconnaises et Bourgogne » appartiennent aux communes nommément désignées par le jugement de Chalon-sur-Saône du 9 novembre 1923 ;

6° Les appellations « Mâcon et Bourgogne » appartiennent à tous les vins récoltés dans l'arrondissement de Mâcon ;

7° L'appellation Pouilly est réservée au produit du pinot chardonnay, récolté à Fuissé, Solutré, Vergisson, ainsi que sur la partie de la commune de Chaintré, délimitée par la route de Mâcon à Beaujeu, en vertu du jugement du 7 décembre 1922 ;

8° Les appellations « Beaujolais et Mâconnais et Bourgogne » appartiennent à tous les vins récoltés dans le canton de la Chapelle-de-Guinchay.

*Rhône.* — L'appellation Moulin à Vent est réservée aux sections cadastrales de Chénas et de Romanèche-Thorins, nommément désignées par le jugement en date du 17 avril 1924.

Les appellations Juliénas, Fleurie, Morgon, Brouilly, La Chassagne, etc., doivent être utilisées conformément aux décisions de la Commission Mixte de 1920.

Les appellations « Bourgogne et Beaujolais » appartiennent à tous les cépages français venus dans les cantons d'Anse, de Beaujeu, de Belleville-sur-

Saône, du Bois d'Oingt, de Lamure-sur-Azergues, de Monsols, de Tarare et de Villefranche-sur-Saône.

*Ain.* — Conformément aux décisions de la Commission Mixte, et jusqu'à nouvel ordre, les 22 communes du département de l'Ain ci-après désignées peuvent utiliser l'appellation Bourgogne pour le produit de leurs cépages français, à savoir :

Saint-André-d'Huiriat, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Cruzilles, Bey, Garnerans, Cormoranche, Grièges, Laize, Pont-de-Veyle, Saint-Jean-de-Veyle, Saint-Bernard, Jassans, Frans, Beauregard, Fareins, Messimy, Montmerle, Lurcy, Guéreins, Mogneneins, Montceau.

*Eau-de-vie.* — Aucun jugement de délimitation n'a encore statué sur les appellations d'origine des eaux-de-vie. La prescription acquisitive d'un an a joué rarement.

En conséquence, l'U. V. C. B. invite les exploitants à utiliser pour leurs marcs les mêmes appellations que pour leurs vins.

Toutefois, par application de l'article 14 de la loi du 6 mai 1919, et sous peine de poursuites correctionnelles, le distillateur, récoltant ou non, doit déclarer l'appellation usitée, tant à la mairie de son domicile qu'à celle du lieu de la distillation, dans la huitaine qui précède le commencement de la distillation ; cette déclaration est inscrite sur un registre spécial dont communication est faite à tout requérant.

L'appellation donnée aux eaux-de-vie ne peut figurer sur la pièce de régie papier rose. Elle peut s'inscrire sur la facture, mais à la condition que le récoltant ou le bouilleur soit couvert par la déclaration d'appellation d'origine à la mairie.

Pour tous renseignements complémentaires gratuits, s'adresser au secrétaire général de l'U. V. C. B. ; M. Bichet, 76, rue Nationale, Villefranche-sur-Saône (Rhône). — *Le Président de l'U. V. C. B. :* Docteur Ozanon.

**Les vins eudémisés sont naturels et propres à la consommation.** — Sur intervention de M. G. Ricci, député, le ministre des Finances vient de prendre cette décision, considérable comme importance pour la viticulture algérienne, pour l'introduction en France des vins eudémisés.

M. Poincaré, dans une lettre en date du 21 août 1928, adressée à M. Ricci, estime en effet que les vins eudémisés ne doivent plus être considérés comme des vins falsifiés et qu'ils doivent être traités à leur entrée en France comme des vins naturels.

En outre, en vue de remédier aux inconvénients qui ont provoqué les doléances des viticulteurs algériens, l'administration envisage, d'accord avec le département de l'Agriculture, l'application de nouvelles mesures pour éviter, tout en assurant la protection des intérêts des consommateurs, la retenue prolongée des vins eudémisés sur les quais des ports métropolitains. (D'après la *Revue agricole de l'Afrique du Nord.*)

**Importation des rhums cubains.** — On nous signale qu'au cours des négociations franco-cubaines actuellement en cours, le gouvernement cubain a exprimé le désir de voir apporter, au profit des rhums cubains, une dérogation à l'interdiction qui frappe l'importation des eaux-de-vie et alcools en France.

Le gouvernement se montrerait favorable à l'accord d'une pareille dérogation et serait disposé à octroyer à Cuba le même contingent dont bénéficie Haïti : soit 14 hectolitres de rhums cubains qui ne seraient pas de nature à concurrencer dangereusement la production indigène des eaux-de-vie et liqueurs et la vente des rhums coloniaux en France. — M. D.

**Révision des baux à ferme de longue durée.** — Après M. Guérin, député, M. Robert Thoumyre vient de déposer, à son tour, une proposition de loi ayant pour but d'autoriser, au profit du fermier, la révision des baux à ferme de longue durée. Il fait ressortir, de son côté, dans l'exposé des motifs, qu'il apparaît conforme à toute équité d'ouvrir, en faveur du fermier, un droit à

révision des baux comme complément à la loi du 9 juin 1927 qui a ouvert le même droit au profit des propriétaires.

Il n'est pas juste, en effet, dans un contrat synallagmatique, de n'envisager les intérêts que d'une seule des deux parties.

Durant la période d'après-guerre, des fermages ont été consentis à des taux exorbitants et se trouvent être, maintenant, manifestement exagérés. L'argument de l'imprévision peut être invoqué aussi bien en faveur des fermiers que des propriétaires, car ceux-là ont loué à une époque où il leur était impossible de prévoir une revalorisation de la monnaie, et une baisse correspondante des produits agricoles.

Il est donc de toute urgence, que là où l'entente amiable n'est pas intervenue entre le propriétaire et le fermier, le législateur intervienne.

En conséquence, le texte de la proposition de loi suivante a été déposé sur le bureau de la Chambre par M. Thoumyre :

« Le fermier ayant conclu un bail à prix d'argent d'au moins neuf années entre le 1er janvier 1924 et le 1er juillet 1927, dont le prix porté au contrat sera supérieur à 200 % de la valeur locative de 1914, telle qu'elle est déterminée par l'article 7 de la loi du 9 juin 1927, pourra en demander la réduction de prix si le cours moyen annuel du ou des principaux produits de la ferme fait ressortir une diminution supérieure è 25 % sur les prix facturés à la date de la conclusion du contrat. La demande devra être faite, à peine de forclusion, dans le délai de six mois, à dater de la promulgation de la présente loi.

La procédure sera la même que celle qui a été prévue par les articles 7, 8 et 9 de la loi du 9 juin 1927 pour les actions en révision introduites à la requête du propriétaire. »

La nécessité de venir en aide aux fermiers ayant passé des baux de longue durée s'impose donc de plus en plus, et nous espérons que satisfaction leur sera donnée assez vite pour le plus grand bien de l'agriculture. — M. D.

**Ecole de bergers de Rambouillet.** — A la suite des examens du 1er octobre 1928, dix-sept élèves ont été admis à l'Ecole de bergers annexée à la Bergerie Nationale de Rambouillet.

Les aménagements qui viennent d'être terminés permettent de recevoir un plus grand nombre d'élèves dans des conditions de confort remarquable.

Un examen complémentaire d'admission aura lieu le lundi 29 octobre.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur de la Bergerie Nationale et de l'Ecole de Bergers, à Rambouillet (Seine-et-Oise).

**Sorties, consommation et stocks en fin de campagne viticole.** — Le *Journal officiel* du 14 octobre apporte des renseignements fort intéressants sur la situation en fin de campagne. 1.760.206 hectolitres de vins ont été enlevés des chais des récoltants en septembre, auxquels il faut ajouter 2.227.506 hectolitres prélevés sur la récolte de 1928 (1.907.120 hectolitres de vins et 330.386 hectolitres de vendanges fraîches), soit une sortie de près de 4 millions d'hectolitres (3.987.712). Au total, sur la récolte de 1927, 43.635.053 hectolitres ont été livrés par la propriété.

La consommation taxée a atteint, pour septembre, 4.024.019 hectolitres, chiffre le plus élevé de la campagne. Au total, pour les 12 mois, 45.101.069 hectolitres.

Les stocks du commerce ont légèrement remonté leur valeur, avec 10.222.112 hectolitres.

Nous reviendrons sur ce sujet dans le prochain numéro.

H. A.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

**Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.**

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 255 à 295 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 710 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 925 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à 500 francs la pièce nue.

*Vins de Touraine :* Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

*Vins d'Anjou :* Rouges ordinaires, 600 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 650 fr. à 700 fr. Vins blancs, de 700 fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de 800 fr. à 900 fr. la barrique. Blancs de coteaux, de 1.000 fr. à 1.500 fr.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1928 : 1er choix, 1.100 à 1.200 fr. ; 2e choix, de 1.000 à 1.100 fr. Gros plant 1928, de 600 à 700 fr. dans les meilleurs crus la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 toutes qualités réunies, le degré 15 fr. » à 17 fr. » Vins blancs, de » fr. à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » francs.

Midi. — *Nîmes (8 octobre 1928).* — *Cote officielle :* Vins (logés) courants, de 17 fr. à 18 fr. Vins (sous marcs), de 16 fr. à 17 fr. le degré. Costières, de 18 fr, à 19 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.090 fr. à 1.100 fr. ; trois-six de marc 86°, de 1.040 fr. à 1.050 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 615 à 625 fr. l'hectolitre.

*Montpellier (9 octobre 1928).* — Récolte 1928 : Vins rouges ordinaires, (enlèvement immédiat), de 8 à 10°, de 16 fr. 50 à 17 fr. » le degré ; 8 à 10° (logés), de 17 à 18 francs le degré. Blancs de blanc, de 18 fr. » à 19 fr. 50 le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, 1.200 francs l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

*Béziers (12 octobre).* — Récolte 1928 : Petite couleur, de 16 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 16 fr. 50 à 17 fr. le degré. Vins rosés, de 17 fr. à 18 fr. » le degré. Vins supérieurs, de 17 fr. 25 à 18 fr. ». Bourrets et Picpouls, de 9 à 11°, de » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.075 fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 700 fr. : trois-six de marc 86°, 1.030 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, 620 fr. Fine Béziers 52°, 750 fr.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 7 octobre 1928.

Vins rouges, 18 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

*Carcassonne (13 octobre).* — Récolte 1928, sous marcs, de 16 à 17 francs le degré ; logé, de 17 à 18 fr. le degré. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » fr. l'hectolitre. Pas de cote.

*Perpignan (6 octobre).* — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11°, de 17 fr. 50 à 18 fr. » le degré. Alicante, de » à » fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

*Vins d'Alsace.* — Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 320 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 520 à 560 fr., Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux hybrides, 240 à 280 fr. Haut-Rhin, 220 à 240 » et Bas-Rhin ».

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 148 fr. » à 157 fr. » ; orges, 117 fr. 00 à 132 fr., escourgeons, 115 fr. à 120 fr. ; maïs, 123 fr. 00 à 125 fr. 50 ; seigle, 112 à 130 fr. ; sarrasin, 134 fr. à 140 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 114 fr. à 121 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 154 fr. 80. — Buenos-Ayres, 110 fr. 17. — Chicago, 113 fr. 32. — Sons, 80 fr. à 115 fr.

**Pommes de terre.** — Hollande, de 80 à 150 fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de 60 à 72 francs ; Saucisse rouge, de 75 à 100 fr. ; St-Malo, 65 à 75 fr. ; Rosa, 110 à 125 francs.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 180 francs ; paille d'avoine, de 150 à 180 fr. paille de seigle, 150 à 180 fr. ; luzerne, 355 à 385 fr. ; foin, 310 à 350 fr.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 157 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, » fr. » (Marseille) ; palmistes 127 fr. 50 ; de coprah, 141 fr. 00.

**Esprits et sucres.** — Alcool 86°, de 1.075 fr. à 1.100 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 240 fr. à 245 fr.

**Bétail** (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 15 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 15 fr. 20. — Moutons, 4 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 14 fr. 50.

**Crème de tartre.** » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote. de 122 fr. 00 à 125 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 121 fr. 50 à 123 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 127 fr.

**Sulfate de cuivre, cristaux** 24/9, de 315 à 320 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kilos, 30 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 21 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 francs les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi, blanc, de 200 à 450 fr. ; Midi, noir, 220 à 270 francs ; Œillade, de 300 à 500 francs. — Pêches d'Italie, de 900 à 1.500 fr. — Poires choix, de 600 à 2.500 fr. — Poires communes, de 150 à 300 fr. — Pommes choix, de 450 à 1.200 fr. — Pommes communes, » à » fr. les 100 kg. — Bananes, de 90 à 150 fr. le 100. — Haricots verts du Midi, de 180 à 600 fr. les 100 kilos. — Choux-fleurs Paris, 50 à 325 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 100 à 200 fr. — Citrons d'Italie, de 45 à 100 fr. le 100. — Endives, de 500 à 1.100 fr. — Epinards, de 100 à 150 fr. les 100 kilos. — Artichauts, de 75 à 250 fr. — Poireaux, 250 à 350 fr. les 100 bottes. — Oignons, 120 à 280 fr les 100 kilos.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 7 au samedi 13 octobre 1928

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PARIS | | | | | TOULOUSE | | | |
| Dimanche. | 20 » | 6 » | 13 » | » | .... 7.... | 22 » | 9 » | 15. 5 | 0.2 |
| Lundi..... | 19 » | 7 » | 13 » | » | .... 8.... | 23 » | 6 » | 14. 5 | » |
| Mardi..... | 21 » | 11 » | 16 » | » | .... 9.... | 25 » | 15 » | 20 » | » |
| Mercredi.. | 18 » | 10 » | 14 » | 9 | ....10.... | » » | 12 » | » » | 1 |
| Jeudi..... | 18 » | 11 » | 14. 5 | » | ....11.... | 17 » | 11 » | 14 » | » |
| Vendredi.. | 18 » | 8 » | 13 » | 9 | ....12.... | 23 » | 13 » | 18 » | » |
| Samedi.... | » » | 8 » | » » | 3 | ....13.... | 21 » | » » | » » | » |
| | STRASBOURG | | | | | NIMES | | | |
| Dimanche. | 19 » | 7 » | 13 » | 2 | .... 7.... | 24 » | 13 » | 18. 5 | » |
| Lundi..... | 18 » | 2 » | 10 » | » | .... 8.... | 23 » | 9 » | 16 » | » |
| Mardi..... | 18 » | » » | » » | » | .... 9.... | 23 » | 11 » | 17 » | » |
| Mercredi.. | 17 » | 11 » | 14 » | 15 | ....10.... | 23 » | 9 » | 16 » | 5 |
| Jeudi..... | 15 » | 9 » | 12 » | » | ....11.... | 22 » | 11 » | 16. 5 | » |
| Vendredi.. | 17 » | 9 » | 13 » | 7 | ....12.... | 22 » | 13 » | 17. 5 | » |
| Samedi.... | 14 » | 3 » | 8. 5 | 19 | ....13.... | 23 » | 13 » | 18 » | 0.3 |
| | LYON | | | | | BORDEAUX | | | |
| Dimanche. | 21 » | 7 » | 14 » | 1 | .... 7.... | 23 » | 3 » | 13 » | » |
| Lundi..... | 16 » | 10 » | 13 » | » | .... 8.... | 22 » | 8 » | 15 » | » |
| Mardi..... | 21 » | 9 » | 15 » | » | .... 9.... | 26 » | 9 » | 17. 5 | » |
| Mercredi.. | 21 » | 10 » | 15. 5 | 10 | ....10.... | » » | 12 » | » » | » |
| Jeudi..... | 17 » | 8 » | 12. 5 | 0.4 | .... 11.... | 19 » | » » | » » | » |
| Vendredi.. | 19 » | 8 » | 13. 5 | » | ....12.... | 17 » | 11 » | 14 » | 3 |
| Samedi.... | 19 » | 10 » | 14. 5 | 5 | .... 13.... | 17 » | 11 » | 14 » | 23 |
| | MARIGNANE | | | | | NANTES | | | |
| Dimanche | 24 » | 10 » | 17 » | » | .... 7.... | 20 » | 6 » | 13 » | 0.1 |
| Lundi..... | 22 » | 10 » | 16 » | » | .... 8.... | 22 » | 7 » | 14. 5 | » |
| Mardi..... | 22 » | 12 » | 17 » | » | .... 9.... | 24 » | 15 » | 19. 5 | 3 |
| Mercredi.. | 22 » | 10 » | 16 » | 10 | ....10.... | 21 » | 12 » | 16. 5 | 0.2 |
| Jeudi..... | 21 » | 10 » | 15. 5 | » | ....11.... | 19 » | 14 » | 16. 5 | 15 |
| Vendredi.. | 22 » | 12 » | 17 » | » | ....12.... | 18 » | 11 » | 14. 5 | » |
| Samedi.... | 22 » | 15 » | 18. 5 | » | ....13.... | » » | 10 » | » » | 0.3 |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE